

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



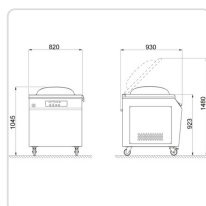
Hotelequip.pt

Máquina de Vácuo Profissional Dupla Barra 656mm, 63m³/h, Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078631	Modelo:	SLINE-650
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043717

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043717
Modelo	SLINE-650

Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Máquina de vácuo profissional com dupla barra de soldadura de 656 mm e bomba Busch de 63 m³/h. Ideal para conservação de alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Esta máquina de vácuo profissional de câmara, equipada com dupla barra de soldadura de 656 mm e bomba Busch de 63 m³/h, é ideal para a conservação de alimentos em grandes volumes, garantindo um embalamento eficiente e higiénico. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer área de preparação.

Características Técnicas

Capacidade da Bomba	63 m³/h (Busch)
Número de Barras de Soldadura	2
Comprimento da Soldadura	2 x 656 mm
Dimensões da Câmara (LPA)	611 x 670 x 251 mm
Dimensões Externas (LPA)	820 x 930 x 1045 mm
Potência	2400 W
Tensão	230-400V/3 – 50/60 Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304
Controlo	Digital por sensores

Programas	10 programas configuráveis
Função Vácuo Extra	Sim, para produtos porosos
Sistema VAC STOP	Sim

Aplicações Profissionais

Esta máquina de vácuo é uma solução robusta para estabelecimentos que necessitam de otimizar a conservação de alimentos e a gestão de stocks. É ideal para: restaurantes de cozinha tradicional e moderna, marisqueiras, talhos, charcutarias, cantinas de escolas e hospitais, hotéis com serviço de catering, e empresas de eventos que preparam grandes volumes de refeições. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na indispensável em qualquer área de preparação que exija embalagem a vácuo de alta performance.

Máquina de Vácuo de Câmara — Principais Vantagens

- ****Conservação Superior:**** Prolonga significativamente a vida útil dos alimentos, reduzindo o desperdício e mantendo a frescura e as propriedades organoléticas.
- ****Eficiência Operacional:**** Com dupla barra de soldadura de 656 mm e 10 programas configuráveis, permite embalar grandes quantidades de produtos de forma rápida e consistente.
- ****Higiene e Robustez:**** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 e câmara de grande profundidade facilitam a limpeza e garantem a máxima higiene e durabilidade.
- ****Controlo Preciso:**** Painel digital com controlo exato do vácuo e soldadura, incluindo função de vácuo extra para produtos porosos e sistema VAC STOP para flexibilidade no processo.
- ****Versatilidade:**** A altura elevada da tampa permite acondicionar diversos tipos e tamanhos de produtos, adaptando-se às necessidades de diferentes cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem de uma máquina de vácuo com dupla barra de soldadura?

A dupla barra de soldadura permite selar dois sacos simultaneamente ou garantir uma selagem mais robusta e segura em sacos maiores, aumentando a produtividade e a fiabilidade do embalamento em ambientes profissionais.

Como a bomba Busch de 63 m³/h beneficia a minha operação?

Uma bomba de vácuo com esta capacidade assegura uma extração de ar rápida e eficiente, mesmo com grandes volumes ou produtos húmidos, resultando em ciclos de embalamento mais curtos e um vácuo profundo e consistente, essencial para a conservação ideal.

É possível embalar produtos delicados ou com líquidos nesta máquina?

Sim, o controlo preciso do tempo de vácuo e o sistema VAC STOP permitem ajustar o processo para produtos delicados ou com líquidos, evitando danos ou derrames. A opção de injeção de gás inerte (acessório) também é ideal para produtos muito frágeis.

Quais as vantagens do painel de controlo digital e dos 10 programas?

O painel digital oferece controlo exato sobre os parâmetros de vácuo e soldadura. Os 10 programas permitem memorizar configurações específicas para diferentes produtos, simplificando a operação e garantindo consistência no embalamento, mesmo com operadores diferentes.

A função de vácuo extra é realmente útil para que tipo de produtos?

A função de vácuo extra é particularmente útil para produtos porosos como carnes frescas, queijos curados ou vegetais, onde o ar pode estar retido nas suas estruturas. Esta função prolonga o tempo de extração, assegurando um vácuo mais completo e uma melhor conservação.